

きょう きゅうしょく たんたんめん ぎゅうにゅう あんにんどうふ
今日の給食は、担々麺、牛乳、杏仁豆腐です。

たんたんめん ちゅうごくしせんしょうはっしょう めんりょうり にほん
担々麺は、中国四川省発祥の麺料理ですが、日本の
たんたんめん ふうみ ちゅうかめん い
担々麺はごま風味のスープに中華麺を入れ、テンメンジ
あじつ ぶた にく りょうり
ャンで味付けした豚ひき肉などをのせた料理です。

たんたんめん たん かつ かんじ むかし
「担々麺」の「担」は、「担ぐ」という漢字です。昔は、
りょうり かつ う ある なまえ
この料理を担いで売り歩いていたことから、この名前が
ついたと言われています。

あんにんどうふ ちゅうごくはっしょう あんにん あん
杏仁豆腐も、中国発祥のデザートです。杏仁の“杏”
は、“あんず”という果物を指します。本来はあんずの種
くだもの さ ほんらい たね
を粉末状にしたもので作りますが、今日は給食向けに
ふんまつじょう つく きょう きゅうしょくむけ
牛乳等を使って作っています。

きょう た じょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

あんにんどうふ
杏仁豆腐



国産のくだもの缶づめを使います



クラスごとにはかり、食缶に入れます

たんたんめん
担々麺



あんずは、こんな
くだものです！



お 蒸しためんを、クラスごとにはかります